

# Zu Tisch: Vojvodina - Serbien

---

 [arte.tv/de/articles/zu-tisch-vojvodina-serbien](https://arte.tv/de/articles/zu-tisch-vojvodina-serbien)

## Sarma-Krautwickel

---

Für 6-8 Personen

Zubereitungszeit 1 Stunde

Kochzeit mindestens 6 Stunden

Sarma ist auf dem Balkan weit verbreitet und besonders in den kalten Wintermonaten außerordentlich beliebt. Diese Krautwickel mit Hackfleisch-Reis-Füllung werden mit Blättern von eingelegten Kohlköpfen zubereitet.

### Tipp

Je öfter Sarma erwärmt wird, umso leckerer ist sie.

### Zutaten

- 1 ganzer mittelgroßer eingelegter Weißkohlkopf
- 750 g gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind)
- 200 g Räucherspeck oder Räucherrippchen
- 100 g Langkornreis
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- Etwas Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Paprika-Edelsüß

### Zubereitung

Von Sauerkrautköpfen die Blätter einzeln abnehmen. Falls sie zu salzig sind, für etwa 5 Minuten ins kalte Wasser einlegen oder unter fließendem Wasser abwaschen. Den harten Strunk rausschneiden.

Das Fleisch mit Reis, kleingeschnittenen Zwiebeln, Ei und Gewürzen gut vermischen. Eine Handvoll Fleisch auf das untere (Strunk-)Ende des Blattes legen und in eine etwas längliche Form bringen. Das Kohlblatt einrollen und die seitlichen Ränder fest hineinstopfen, damit die Rouladen beim Kochen nicht auseinanderfallen. Ca. 35 - 40 Rouladen vorbereiten.

Die Rouladen in einen großen Topf dicht neben- und übereinander schichten. Zum Schluss die geräucherten Rippchen oder den Speck zum Beschweren oben auflegen. Die Rouladen mit den restlichen Kohlblättern abdecken. Mit Paprikapulver und Pfeffer nach Geschmack würzen und so viel

Sauerkrautwasser oder Salzwasser angießen, dass die Rouladen grade abgedeckt sind. Sarma auf hoher Flamme aufkochen lassen, dann auf kleinste Flamme herschalten und mindestens drei, ideal sechs bis sieben Stunden köcheln lassen. Sarma nicht umrühren oder wenden, einfach nur köcheln.

## Schupfnudeln und Zwetschgenknödel

---

Zubereitungszeit 2 Stunden, Garzeit 30 Minuten

Kartoffelteig ist die Basis für beide Gerichte. In der Vojvodina werden Schupfnudeln oft als pikante ‚Hauptspeise‘ und Knödel als süße Nachspeise serviert.

### Tipp

Auch Schupfnudeln können als süße Variante zubereitet werden, indem man sie nach dem Kochen in Butter und angerösteten Nüssen oder Mohn wälzt.

### Zutaten

Für den Kartoffelteig

- 1500 g Kartoffeln
- 3 Eier
- 750 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Für die Schupfnudeln

- 4-5 Zwiebeln
- 2 EL Schweineschmalz oder anderes Fett
- 1 EL Edelsüße Paprika

Für die Knödel

- 15 mittelgroße Zwetschgen mit Kern
- Semmelbrösel
- Öl/Butter Mischung

### Zubereitung

Die Kartoffeln in einem Topf mit heißem Wasser weichkochen. Anschließend die Kartoffeln schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Leicht ausdampfen lassen und dann Ei und Mehl dazugeben und alles miteinander verkneten, bis ein griffiger Teig entstanden ist.

Teig zu einer dicken Rolle formen und in zwei Teile teilen.

## Schupfnudeln

Aus der einen Hälfte des Teigs eine Rolle formen. Sie halbieren und zwei weitere etwas dünnere Rollen formen. Mit einem Messer ca. 1 cm breite Stücke abstechen. Die Stücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen den Händen zu Schupfnudeln rollen.

Schupfnudeln in siedendes Salzwasser geben. Für 5–10 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen.

Währenddessen Zwiebeln in reichlich Öl glasig dünsten. Paprikapulver dazugeben, gut durchmischen und dabei die Hitze reduzieren, damit das Paprikapulver nicht anbrennt. Schupfnudeln zu den Zwiebeln geben, alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Knödel

Die andere Hälfte des Teiges zu einer dicken langen Rolle formen, sie halbieren und zwei weitere etwas dünnere Rollen formen. Daraus 15 gleich große Stücke Teig abschneiden. Die einzelnen Teigstücke flach drücken, jeweils eine Zwetschge darauflegen und den Teig darüber schlagen. Mit leicht feuchten Händen zu einem Knödel formen

Knödel in kochendes Salzwasser geben und bei niedriger Temperatur etwa 12 Minuten köcheln lassen. Wenn die Knödel an der Wasseroberfläche leicht tanzen, diese mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Die Semmelbrösel in einer Pfanne mit heißer Butter anrösten. Die abgetropften Knödel darin wälzen.



Schupfnudeln und Zwetschgenknödel.

© Thomas Funk

# Proja

---

## Zutaten

- 200 g Weizenvollkornmehl
- 400 g Maismehl oder Polenta
- 2 TL Natron
- 2 Eier
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Mangold ggf. gemischt mit jungen Brennnesselspitzen
- 500 g Schichtkäse

Mehl, Natron und Eier miteinander vermischen. Kleingeschnittenen Mangold unterrühren und zum Schluss alles mit Käse vermischen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse in ein flaches mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 20 Minuten bei 200 Grad backen. Die Hitze dann auf 150 Grad runterschalten und weitere 10 Minuten backen, bis sich eine knusprige Haut gebildet hat.

Nach dem Backen in Quadrate schneiden und warm oder kalt servieren.



Proja.  
© Thomas Funk

## Vegane Gemüsetorte

---

### Zutaten

- 2 größere Süßkartoffeln ca. 600 g
- 2 Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ¼ Rotkohl
- 200 g Blumenkohl
- 200 g Brokkoli
- 1 Zucchini
- 200 g Staudensellerie
- 100 g geröstete Kichererbsen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- Olivenöl
- Salz

## **Zubereitung**

Das ganze Gemüse in gleich dicke Scheiben schneiden, ca. 0,5 cm dick. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und mit reichlich Öl einfetten.

Den Boden mit Süßkartoffelscheiben bedecken. Darüber andere ‚harte‘ Gemüsesorten wie Karotten und Sellerie. Danach schichtweise das restliche Gemüse. Nach Gefühl einzelne Schichten salzen und ölen. Als allerletzte Schicht kommt Rotkohl.

Körner drüberstreuen, alles noch einmal salzen und ölen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20 – 30 Minuten backen.



Vegane Gemüsetorte.  
© Thomas Funk